LAFAZYM PRESS

Preparación de enzimas pectolíticas purificadas para optimizar el prensado y la extracción de los precursores de aromas durante la elaboración de vinos blancos o rosados afrutados.
Producto conforme al Código Enológico Internacional, al Food Chemical Codex V (FCC) y al Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JEFCA). Producto natural no OGM y sin conservantes

DESCRIPCIÓN

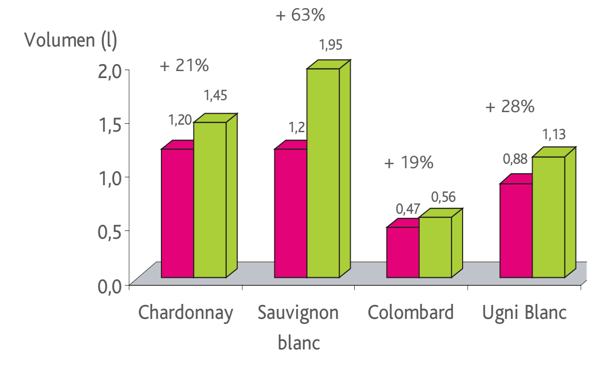
- Facilita la extracción de los aromas y de sus precursores.
- Mejora los rendimientos en mosto yema y de los primeros prensados.
- Mejora la gestión del prensado:
  - Prensado a presiones más bajas y ciclos más cortos.
  - Menos trituración de los hollejos y de las pepitas (limita la extracción de compuestos fenólicos, la oxidación de los mostos y las variaciones de pH).
- Eficaz a baja temperatura y con tiempos de contacto cortos (alternativa a la maceración pelicular).

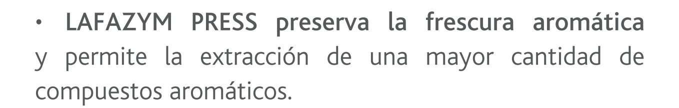
APLICACIONES ENOLÓGICAS

- Sobre las variedades blancas y rosadas de prensado para la producción de vinos aromáticos.
- Facilita la gestión de los flujos de la bodega durante las vendimias.

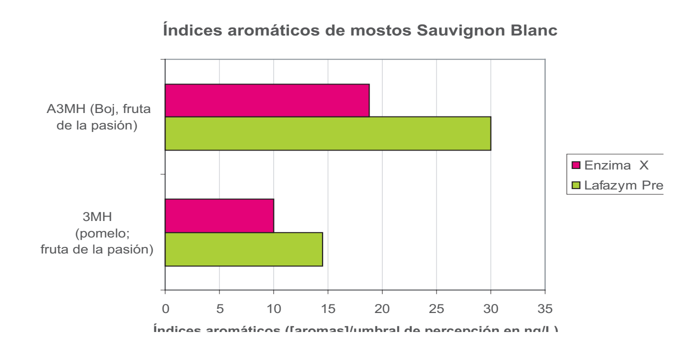
RESULTADOS EXPERIMENTALES

• **LAFAZYM PRESS permite aumentar los rendimientos del prensado y la extracción de mosto de calidad con unas presiones bajas.** Utilizado a partir del prensado, **LAFAZYM PRESS** disminuye la turbidez de los mostos facilitando de esta forma las operaciones posteriores (clarificación, refrigeración, control de la fermentación, encolado, filtración) y reduciendo el empleo de enzimas de desfangado.




• **LAFAZYM PRESS preserva la frescura aromática** y permite la extracción de una mayor cantidad de compuestos aromáticos.

Los precursores del aroma de tioles de tipo 3-mercaptohexan-1-ol están localizados aproximadamente un 50% en los hollejos.





PROTOCOLO DE UTILIZACIÓN

CONDICIONES ENOLÓGICAS

- **LAFAZYM PRESS** se utiliza lo antes posible antes del prensado (directamente sobre las uvas después del estrujado o durante el llenado de la prensa).
- Bentonita: Las enzimas son inactivadas de manera irreversible por la bentonita. Un eventual tratamiento con bentonita debe ser efectuado siempre, después de que las enzimas hayan actuado, o bien utilizarlas una vez eliminada la bentonita.
- SO_2: no es sensible a las dosis usuales de SO_2 (<300 mg/L) pero se recomienda evitar el contacto directo de las enzimas con las soluciones de sulfuroso.
- Las preparaciones son activas generalmente a unas temperaturas entre 5°C y 60°C y al pH del vino de 2,9 a >4.

DOSIS DE EMPLEO

La dosis debe ser adaptada en función de los mostos (más o menos difíciles de clarificar), de la turbidez deseada y del estado sanitario de la vendimia.

Blancos:

De 2 a 3 g/100 kg de vendimia.

Vendimia alterada: ver dossier técnico sobre la vinificación de las vendimias alteradas. En el caso de vendimias alteradas se aconseja adicionar Extralyse que permite degradar los glucanos de Botrytis y por tanto evitar problemas de clarificación y de colmatación.

Rosados de prensado y mostos de prensa:

De 2 a 5 g/100 kg de vendimia.

Para la elaboración de rosados de sangrado o de maceración, ver la ficha producto **LAFASE FRUIT.**

Para facilitar la dosificación, tenemos a su disposición gratuitamente bajo pedido a vuestro revendedor una cuchara dosificadora. Una cucharada rasa corresponde a 10 g de preparación microgranulada.

MODO DE EMPLEO

1- Disolver **LAFAZYM PRESS** en 10 veces su peso en agua, de mosto o de vino. El producto se disuelve inmediatamente a temperatura ambiente luego,

2- Incorporar con la ayuda de un **OENODOSEUR**, de una bomba dosificadora o de un gotero para una mejor homogeneización. Si no, efectuar un ligero remontado de homogeneización.

Precauciones de uso: ver la ficha de seguridad del producto.

CONSERVACIÓN

En su envase original sin abrir y respetando la fecha de consumo preferente (DLUO) indicada.

LAFAZYM PRESS es una preparación microganulada para garantizar la estabilidad de las diferentes actividades en el tiempo. Una vez diluida, la preparación conservada en lugar fresco puede ser utilizada en las 6-8 horas siguientes.

Condiciones específicas: consultar la ficha técnica.

ENVASES

Lata de 100 g – Caja de 1 kg (10 x 100 g) – Caja de 10 kg (10 x 1 kg).

Lata de 500 g – Caja de 5 kg (10 x 500 g).



BP 17 – 33015 BORDEAUX CEDEX – Tél. : +33 (0)5 56 86 53 04 – Fax : +33 (0)5 56 86 30 50 – info@laffort.com – www.laffort.com